



Cità di
Portivechju

ANNEXE - ARRETE N°.../.../REG du décembre 2022

CHARTRE ENVIRONNEMENTALE

ENGAGEMENTS DES EXPOSANTS - MARCHÉ DE PURETTA

Chaque dimanche, le marché alimentaire accueille de très nombreux visiteurs. Il est un lieu de rencontres, d'échanges, d'achats, de vie, cher aux porto-vecchiaïes. Votre présence hebdomadaire contribue vivement à faire vivre cet événement et nous vous en remercions.

La vie du marché, aussi dynamique soit-elle, ne peut aujourd'hui s'exempter de **cadres réglementaires et d'application stricte d'engagements personnels et collectifs**. En matière environnementale, plusieurs textes et décrets fixent les règles des marchés.

La présente charte vise à dresser une liste des **attentes et obligations de chacun en matière de tri des déchets, de gestion des emballages et de bonnes pratiques**.

Le respect des engagements, les efforts de chacun – des exposants comme de la collectivité –, tout comme le contrôle et le suivi régulier des différentes mesures évoquées ci-dessous, doivent permettre de **créer les conditions d'un marché écoresponsable**.

Les ambassadeurs du tri, les agents communaux et l'ensemble des élus vous accompagnent dans cet engagement conjoint.

Cette charte revêt un caractère obligatoire. Son acceptation et son respect seront conditionnés à la délivrance de toute autorisation d'établissement et d'occupation du marché.



1. LA PROVENANCE DES PRODUITS VENDUS SUR LE MARCHÉ ET LA BONNE INFORMATION AUX CONSOMMATEURS

L'information donnée aux consommateurs sur la provenance des produits proposés doit être claire.

Un **étiquetage et code couleur seront à privilégier** pour mettre en évidence la provenance des produits et ainsi valoriser les produits locaux et les circuits courts de proximité.

° **Vert** : l'exposant est producteur et vend ses propres produits.

° **Orange** : l'exposant propose des produits de producteurs de la région.

° **Violet** : l'exposant propose des produits hors circuits-courts et ne respectant pas la saisonnalité.

A noter que chaque exposant pourra être soumis à un ou plusieurs codes couleurs (cas du producteur qui vend ses produits et qui commercialise également d'autres produits de producteurs de la région ou d'ailleurs).

2. LE CONDITIONNEMENT DES PRODUITS ET SACS DE CAISSE

Les sacs de caisse et sacs servant à l'emballage et à la pesée des produits en plastique fins sont interdits.

Conformément à l'article L.541-10-1 du Code de l'Environnement, **seul l'usage des sacs et contenants réutilisables est autorisé.**

L'emploi d'emballages à usage unique est autorisé en recourant aux types d'emballage suivants :

- Papier d'emballage alimentaire pour les produits traiteurs, charcuterie, boucherie, fromagerie ;
- Poches/sacs en papier ;
- Sacs d'emballage des fruits et légumes bio-sourcés et compostables en compostage domestique ;
- Contenant réutilisable fourni par le consommateur.

3. PROPRIÉTÉ DES EMPLACEMENTS ET OBLIGATION DE TRI

Durant le marché, **aucun déchet ne doit joncher sur le sol ou entre les allées.**

A la clôture du marché, les exposants sont également tenus de laisser leur emplacement propre.

Les **déchets d'origine animale ou végétale** (charcuterie, fromagerie, fruits, légumes,...) doivent être **collectés dans des contenants adaptés et déposés dans un container** mis à disposition par les organisateurs du marché.

De la même manière, **les emballages vides** (éléments alvéolés en matière plastique, autres emballages) et **les cartons bruns** doivent être impérativement déposés dans les containers dédiés.

Un **compacteur mobile** sera également mis à disposition des exposants pour les déchets ne pouvant faire l'objet de tri (cagette, cartons épais, ...).

Le tri des déchets est une obligation aussi bien qu'une nécessité absolue. Des ambassadeurs du tri vous accompagneront et vous guideront tout au long du marché dans vos efforts.

4. LES PRODUITS INVENDUS OU « INVENDABLES »

A chaque fin de marché, il est de tradition de laisser les glaneurs récupérer les fruits et légumes laissés à l'abandon.

Des carottes aux fanes fatiguées, des courgettes abîmées ... Ces produits, encore comestibles, devront être disposés dans un endroit dédié et laissés à la disposition des associations qui se chargeront de les redistribuer ou aux glaneurs, intéressés par ces produits invendus.

Cela permettra de garder un marché propre en fin de matinée et de **lutter contre le gaspillage alimentaire.**

Le Maire,

Jean-Christophe ANGELINI